

## Osterhäsli

**Zutaten**

Für 60–70 Stück

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: ca. 1 Stunde

Backen: ca. 10 Minuten

Backpapier

Teig:

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

2 EL Milch

100 g gemahlene Haselnüsse

500 g Mehl

Garnitur, nach Belieben:

Weisse Glasur:

100 g Puderzucker

ca. 3 EL Eiweiss, leicht verquirlt

Rosa Glasur:

100 g Puderzucker

2 EL Eiweiss, leicht verquirlt

1–2 EL roter Sirup (z.B. Beerensirup)

oder Randensaft

Diverse Zuckerperlen

Farbige Dekorstifte

**Zubereitung**

- 1 Teig: Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Eier und Milch zugeben; rühren, bis die Masse hell ist. Haselnüsse und Mehl zugeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Teig flach drücken und in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
- 2 Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen.
- 3 Häsli ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. 15 Minuten kühl stellen.
- 4 In der Mitte des auf 200 °C (Heissluft 180 °C) vorgeheizten Ofens ca. 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5 Garnitur: Die jeweiligen Zutaten für die weisse oder rosa Glasur glatt rühren. Bei Bedarf mehr Sirup/Randensaft bzw. Eiweiss oder Puderzucker begeben.
- 6 Häsli damit bestreichen, garnieren.

Tipp: Der Teig kann 1–2 Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.